



## ミラノ風かぼちゃのスープパスタ

ひとつのお鍋で仕上がる、あたたかいスープパスタ! イタリアの秋の味覚を代表する料理の一つ、かぼちゃのスープ。ミラノを含む北イタリアでは、スープにショートパスタを加えることがよくあります。ショートパスタを加えることで、スープがより食事感を持った、満腹感の高くなる一品となります。

## 使用商品

#42 メッツェ ペンネ リガーテ

(2人分)

- ・ショートパスタ....100g
- ・かぼちゃ.....300g
- ・水...60ml
- ・牛乳....300ml
- ・コンソメ....1個
- ・粉チーズ....50g

**材料** ・塩こしょう...適量

- (1) かぼちゃの皮と種を取り、2~3mmの厚さに切る。
- (2) 鍋にかぼちゃと水を入れる。塩こしょうで味付けし、蓋をして数分間煮込む。
- (3) 煮込んだかぼちゃをミキサーに移し、均一なクリーム状になるまで混ぜる。
- (4) 鍋に牛乳を入れて沸騰し始めたら、ミキサーに入れたかぼちゃを加えよく混ぜる。
- (5) (4)にパスタを入れ、底にくっつかないように頻繁にかき混ぜながら、中火で煮る。

**手順** (6) 粉チーズをかけて仕上げる。